tasting corner

PIEMONT: BARBARESCO, BAROLO, ROERO
falstaff

Bezug: Belvini, Dresden; Wein Wolf, Salzburg; € 55,–

Parusso Armando – Barolo
Bussia Riserva Oro 2001
Funkelndes, sattes Rubin mit Granatrand. Kompakte Nase, zeigt viel satte Kirschfrucht, entfaltet sich nach Belüftung mit viel Eleganz, feine Himbeere, etwas Siegellack. Eröffnet mit straffem, dichtem Tannin, umwoben von feinem süßem Schmelz, baut sich schön auf, im Finale sehr langer Nachhall, spannendes Spiel zwischen Leder und Frucht. **Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; € 230,– (1,5L)**

Poderi Einaudi – Barolo
Nei Cannubi 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Sehr eindrucksvolle Nase mit Noten nach Gewürznelken, Rosen, Leder und Zwetschgen. Zeigt am Gaumen viel dichtmaschiges Tannin, feiner Schmelz, zeigt viel festen Griff, im Finale lange anhaltend, saftige Frucht. **Bezug: Di Gennaro, Stuttgart; € 49,–**

Ratti Renato – Barolo Rocche 2007
Leuchtendes, sattes Rubinigranat. Kompakt, zeigt verführerische Noten nach reifen, frischen Waldhimbeeren, einladend, dazu schöne Zwetschge und etwas Leder. Kompaktes, dichtmaschiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, ummantelt von feinem Schmelz, mineralische Tiefe, sehr langer Nachhall. **Bezug: Vinum, München; € 40,–**

Sandrone Luciano – Barolo
Le Vigne 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Satte, ansprechende Nase mit Noten nach reifen Himbeeren, eingelegten Kirschen und Leder, sehr einladend. Zeigt viel straffes Tannin, öffnet sich klar und geradlinig, baut sich schön auf, im Finale satter, fester Druck, **Bezug: Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Döllerer, Golling; Wein Art, Attersee; Vinussi, Dornbirn; Barolista, Wien; Wein & Co.; € 75,–**

Voerzio Roberto – Barolo Brunate 2007
Sattes, dunkles Rubinigranat. Verwobene, dichte Nase mit Noten nach Gewürznelken und Kardamom, dann reife Himbeere, etwas Leder im Hintergrund. Dicht und kompakt, zeigt betont würzige Noten, nach Zimt und Kardamom, öffnet sich mit griffigem Tannin, im Finale fest und anhaltend.
Bezug: Belvini, Dresden; Vergeiner, Lienz; Ernecker, Wien; Vinussi, Dornbirn; € 150,–

93

Altare Elio – Barolo
Vigneto Arborina 2007
Sattes, glänzendes Rubin. Klar und einprägsam, viel reife Himbeere, Brombeere, kompakt. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, knackige Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale viel Frucht.
Bezug: Lobenberg, Bremen; Altare, Essen; Vergeiner, Lienz; Wein & Co.; Wagner, Gmunden; € 75,–

Ascheri Giacomo – Barolo
Sorano Coste & Bricco 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Sehr fein gezeichnete, geschliffene Nase, zeigt intensive Noten nach reifen Himbeeren, etwas Pfirsich und Orangenschale, einladend. Präsentiert sich am Gaumen mit kraftvollem, zupackendem Tannin, dazu viel präsente, frische Frucht, lange und klar, im Finale schöne Note nach Himbeere.
Bezug: Vinum, München; € 35,–

Boglietti Enzo – Barolo Brunate 2007
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Duftig und klar, intensiv nach Rosen und Himbeeren, verführerische süße Fruchtnoten. Klar und geradlinig, öffnet sich mit feinkörnigem, dichtem Tannin, entwickelt im Verlauf schöne Tiefe, im Finale satter Druck, langer Nachhall. **Bezug: Farnetani, München; Vino Vino, Linz; Segnitz, Weyhe; € 60,–**

Brovia – Barolo Ca' Mia 2007
Funkelndes Rubinigranat. Spannende und intensive Nase, zeigt Noten nach Kardamom und Gewürznelken, im Hintergrund nach reifer Kirsche. Sehr saftig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit festem, stoffigem Tannin, baut sich sehr schön auf, vielschichtig und lange, zeigt im hinteren Verlauf satte, reife Frucht. **Bezug: Con.vino toepler, Siegen; 50 second, Falkensee; Enoteca Italiana, Regensburg; € 49,–**

Cavallotto – Barolo Bricco Boschis 2007
Funkelndes Rubinigranat. Satt und zugänglich, zeigt sehr viel klare Frucht, nach Himbeeren und reifen dunklen Kirschen, Erdbeere, im Hintergrund nach Rosen. Geschmeidig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, dicht und prägnant, im Finale lange und viel saftige Frucht. **Bezug: Wein-Weber, Darmstadt; Wein & Co.; Barolista, Wien; € 49,–**

Clerico Domenico – Barolo
Aeroplanservaj 2006
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Offen und zugänglich, zunächst leicht rosinige Noten, dann satt nach Brombeeren und dunklen, reifen Kirschen. Baut sich am Gaumen toll auf, öffnet sich mit viel dichtmaschigem, straffem Tannin, salzig-mineralisch, im Finale schöne Zwetschgennoten.
Bezug: Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Bacchus, Rottweil; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 60,–

Clerico Domenico – Barolo
Ciabot Mentin Ginestra 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, etwas Majoran, dann schöne Kirsche und Zwetschge. Fest und zupackend am Gaumen, zeigt viel griffiges, engmaschiges Tannin, im hinteren Bereich dann viel reife Frucht, vor allem Kirsche, lange und geradlinig.
Bezug: Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Bacchus, Rottweil; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 55,–

Clerico Domenico – Barolo Pajana 2007
Funkelndes Rubinigranat. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet nach Waldhimbeeren, Zwetschgen und reifen Kirschen. Eröffnet am Gaumen mit ausgeprägt saftiger Frucht, viel Kirsche, entfaltet sich dann mit dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, feine Eleganz und Frische. **Bezug: Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Bacchus, Rottweil; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 55,–**

Conterno Fantino – Barolo Mosconi 2007
Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare und intensive Nase, duftig, viel reife Frucht, nach Himbeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund ein Hauch Orangenschale. Dichtmaschiges Tannin, baut sich straff auf, salzig und tiefgründig, zeigt im Finale betont würzige Noten, ein Langläufer.
Bezug: Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbel; Rieger, Salzburg; Pfanner & Guttmann, Lauterach; Müller, Gross St. Florian; € 58,–

Oddero F.lli – Barolo Vigna Rionda 2005
Funkelndes, sattes Granatrot. Beeindruckende Nase, zeigt Noten nach Himbeerkonfitüre, Zwetschge, etwas Siegellack, dazu Leder und Trüffel. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, baut sich satt auf, vielschichtig, viel präsentes, aber feinkörniges Tannin, zeigt im Finale große Länge, noch sehr jung.
Bezug: Kierdorfwein, Reichshof; La Cantinetta, München; Bruvino, Dornbirn; Barolista, Wien; € 92,–

Parusso Armando – Barolo Bussia 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Sehr kompakte und intensive Nase, eröffnet mit viel reifer Frucht, sehr klar, nach Himbeere und Zwetschge, einladend. Entfaltet sich am Gaumen mit tiefgründigem und straffem Tannin, baut sich satt auf, wirkt noch sehr jung, viel Frucht, im Finale salzig und anhaltend. **Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Wein & Co.; € 56,–**

Sandrone Luciano – Barolo
Cannubi Boschis 2007
Sattes, leuchtendes Rubinigranat. Sehr klar gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen dunklen Kirschen, Himbeeren, etwas Leder, verspielt. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr geschmeidig, viel reife Frucht, rund und ausgewogen, entfaltet sich mit großer Eleganz. **Bezug: Barolista, Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Döllerer, Golling; Wein Art, Attersee; Vinussi, Dornbirn; Wein & Co.; € 85,–**

Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2007
Leuchtendes, intensives Granatrot. Sehr duftige und fein gezeichnete Nase, zeigt Aromen nach Preiselbeeren und Veilchen, Weichselkirschen und frischen Pflaumen. Am Gaumen dichtmaschiges Tannin, das sich mit viel Eleganz öffnet, feinkörnig, breitet sich schön aus, salzige Tiefe, klar und zart.
Bezug: Weinzeche, Essen; Jacques Roullet, Wien; € 60,–

Fotos: Othmar Kiem

92

Abbona Marziano – Barolo
Pressenda 2007
Sattes Rubinigranat. Zeigt am Gaumen schöne reife Fruchtnoten, intensiv nach Zwetschgen und Kirschen, unterlegt von Haselnussnoten. Am Gaumen kompakt und dicht, zeigt viel straffes Tannin, süßer Schmelz, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale schöne Frucht. **Bezug: Assello, Berlin; Kölner Weindepot, Köln; Piccini, Wien; € 42,–**

Altare Elio – Barolo 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Klar und präzise, nach reifen Kirschen und Pflaumen, im Hintergrund dezente Noten nach Tabak. Geschliffen im Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, klar und geradlinig, viel saftige Frucht, ein Trinkvergnügen!
Bezug: Lobenberg, Bremen; Altare, Bamberg; Vergeiner, Lienz; Wein & Co.; Wagner, Gmunden; € 60,–

Ascheri Giacomo – Barolo Sorano 2007
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Schönes Spiel aus satten Kirsch- und Himbeeraromen und krautig-würzigen Noten, nach Lorbeer. Zeigt am Gaumen dichtmaschiges, intensives Tannin, sehr tiefgründig, breitet sich satt aus, im Finale viel Druck, salzig. **Bezug: Vinum, München; € 26,–**

Baudana Luigi – Barolo Cerretta 2007
Leuchtendes, intensives Rubinigranat. Spannende, vielschichtige Nase, betont erdige Noten, duftet zunächst nach Leder und Lakritze, dann Zwetschge und Brombeere. Am Gaumen stoffig und fest, öffnet sich mit sattem, dichtmaschigem Tannin, breit und mächtig, baut sich schön auf, im Finale fester Druck, salzig und tiefgründig.
Bezug: Weinzeche, Essen; Jacques Roullet, Wien; € 60,–

Ca' Romè – Barolo Vigna Cerretta 2007
Sattes, funkelndes Rubinigranat. Kompakte, dichte Nase, zeigt Noten nach Orangenschalen und eingelegtem Pfirsich, dahinter viel Kirsche. Zeigt am Gaumen schönen Schmelz, viel reife und saftige Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, geschliffen und lange.
Bezug: www.carome.com; € 28,–

Cavallotto – Barolo Riserva Vignolo 2005
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Tiefgründig und dicht, öffnet sich mit satten Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund leicht nach Trüffel. Kompakt und stoffig im Ansatz, öffnet sich mit dicht gewebtem Tannin, fest, im Kern mineralische Noten, geht schön in die Tiefe, im Finale feine Würze.
Bezug: Wein-Weber, Darmstadt; Wein & Co.; Barolista, Wien; € 63,–

Cogno Elvio – Barolo Bricco Pernice 2006
Leuchtendes, sattes Rubinigranat. Vielschichtig, satte Noten nach reifen Kirschen, reife Zwetschgen, ansprechend. Samtig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit sehr feinkörnigem Tannin, zeigt feine Eleganz, baut sich lange und geradlinig auf, im Finale satt nach reifer Kirsche. **Bezug: Ego Vino, München; € 50,–**

Cogno Elvio – Barolo Ravera 2007
Sattes, funkelndes Rubin. Sehr ansprechende und intensive Nase, duftet satt nach Leder und Lakritze, dann viel reife Frucht, viel Zwetschge und Waldhimbeere. Am Gaumen überaus geschmeidig, öffnet sich mit viel feinkörnigem, geschliffenem Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall, salzig.
Bezug: Ego Vino, München; € 38,–

Cogno Elvio – Barolo Riserva
Vigna Elena 2005
Funkelndes, sattes Granatrot. Sehr einladend, vielschichtig, zeigt ausgeprägte Noten nach Pilzen, Brombeere, etwas Hagebutte, im Hintergrund auch Leder. Viel saftige Frucht, nach reifen dunklen Kirschen, Lakritze, zeigt feine salzige Komponenten, geschliffen und elegant, im Finale satter Druck. **Bezug: Ego Vino, München; € 52,–**

Gagliasso Mario – Barolo Torriglione 2007
Funkelndes Rubinigranat. Einprägsame Noten nach eingelegten Kirschen, Trüffel und Orangenschalen, schönes Spiel. Griffiges, dichtes Tannin, baut sich satt auf, salzig, im Finale fester Druck.
Bezug: www.gagliassovini.it; € 25,–

Grasso Elio – Barolo
Gavarini Chiniera 2007
Schimmerndes Granatrot. Tiefgründige, fein gezeichnete Nase, duftet nach Lakritze und Zwetschgen. Baut sich am Gaumen schön auf, viel dichtmaschiges Tannin, ummantelt von satter, reifer Frucht, im Finale geschmeidig und anhaltend.
Bezug: con.vino Toepler, Siegen; Schlumberger, Wien; € 48,–

Parusso Armando – Barolo
Le Coste Mosconi 2007
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Überraschend duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach Rosen und Veilchen, dann schöne Kirsche. Sattes Tannin am Gaumen, dicht gewebt, mit süßem Schmelz ummantelt, zeigt sich sehr tiefgründig, salzige Komponenten, baut sich sehr gut auf, langer Nachhall.
Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Wein & Co.; € 47,–

Pianpolvere Soprano – Barolo
Riserva Bussia 2004
Leuchtendes Rubinigranat. Vielschichtig und tiefgründig, zeigt Noten nach getrockneten Pilzen, Rosen, Lakritze, Himbeeren und dunklen Brombeeren, zum Reinlegen. Entfaltet sich mit viel straffem Tannin, kernig, baut sich schön auf, entwickelt guten Druck, im Finale viel herzhaftes Tannin, dezente Holznoten.
Bezug: Vini Mascoli, Klaus; Abayan, Hamburg; € 85,–

Podere Ruggeri Corsini – Barolo
Bussia Corsini 2007
Funkelndes Rubinigranat. Kompakte Nase mit schön herausgearbeiteter Frucht, viel Zwetschge, feine reife Himbeere. Baut sich am Gaumen sehr schön auf, viel stoffiges Tannin, das von süßem Schmelz ummantelt wird, entfaltet sich geschmeidig, im Finale langer Nachhall, saftig und satt.
Bezug: Barolista, Wien; € 36,–

91

Alessandria Gianfranco – Barolo
San Giovanni 2007
Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr schön gezeichnete Nase, duftet intensiv nach Rosen und reifen Himbeeren, ansprechende Mischung. Am Gaumen straffes, feinkörniges Tannin, baut sich schön auf, im Kern kompakte Frucht, geschmeidiges Finale, saftige Kirsche. **Bezug: Altare, Bamberg; Weinhandel Wild, Siegendorf; Vino Vino, Linz; € 42,–**

Brovia – Barolo Rocche 2007
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Präsentiert sich mit fein würzigen Noten, etwas Lorbeerblatt, Salbei, dann frische Kirsche. Geschmeidig und rund, öffnet sich mit viel feinmaschigem, dicht gewebtem Tannin, besitzt satte Tiefe, im Finale angenehm salzige Noten, saftig.
Bezug: Con.vino toepler, Siegen; 50 second, Falkensee; Enoteca Italiana, Regensburg; € 49,–

Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2005
Funkelndes, sattes Rubinigranat. Erstaunlich frische und fruchtige Noten, viel satte Kirsche, etwas Weichselkirsche und Preiselbeere, fein und klar gezeichnet. Im Ansatz zunächst etwas zaghaft, öffnet sich mit viel griffigem, zupackendem Tannin, wirkt im mittleren Bereich noch recht streng, geradlinig, im Finale viel Kirsche, salzig und mit gutem Druck. **Bezug: Wein-Weber, Darmstadt; Barolista, Wien; € 69,–**

Ceretto – Barolo
Bricco Rocche Prapò 2007
Sattes, leuchtendes Rubinigranat. Etwas verhangene Nase, duftet nach Karamell und Malz, dann viel Tabak, betont reife Noten. Am Gaumen beeindruckend, sehr stoffig, baut sich satt auf, toller süßer Fruchtschmelz, mineralische Tiefe, gibt dem Wein feines Spiel.
Bezug: Grand Cru Select, Rüdesheim; Müller, Gross St. Florian; € 56,–

Conterno Aldo – Barolo 2007
Funkelndes, sattes Granat. Sehr schön, fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeeren und Rosen, einladend. Am Gaumen viel saftige, frische Frucht, öffnet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale feine salzige Noten. **Bezug: Kappus, Bielefeld; Morandell, Wörgl; Ernecker, Wien; € 60,–**